

MANUAL DE OPERACIÓN

TECHNICOOK SYSTEM

CENTRAL DE COCCIÓN PRÉ-PROGRAMADA

Aplicación: Equipos TSC-6, TSC-10, TSC-12, TSC-20, TSC-20V, TSC-40, TSCG-6, TSCG-11, TSCG-20, TSCG-20V e TSCG-40.

ESTE EQUIPO DEBE SER INSTALADO POR UM TÉCNICO AUTORIZADO

PRÁTICA
TECHNICOOK

ÍNDICE ANALÍTICO

01. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Convenciones
A lo largo de este manual aparecen símbolos especiales con los siguientes objetivos:

 *Para llamar la atención sobre aspectos de seguridad, o riesgo.*

 *Indica una instrucción especial, o una "pista".*

Objetivo de este Manual
Este manual se destina a los profesionales de servicios de alimentación y explica como operar y mantener adecuadamente el Centro de Cocción TS - Technicook System.

1.1 Recomendaciones Generales de Operación

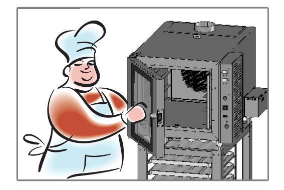
Operación del Panel: El teclado y los botones del equipo deben ser operados con los dedos. El uso de cualquier instrumento para hacerlo puede damnificar al equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.

Sensor de núcleo: Use protección térmica en las manos para manipular la sonda de núcleo, pues hay riesgo de quemaduras. No cuelgue el sensor para el lado de afuera de la puerta, pues eso damnifica al cable del sensor.

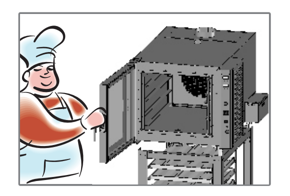
Apertura de la Puerta: Para evitar quemaduras de vapor, abra la puerta en dos pasos:

1. Colocándose atrás de la puerta, ábrala lo suficiente para que el aire caliente y el vapor escapen del horno.
2. Una vez que disminuya el flujo de aire caliente y de vapor, termine de abrir la puerta para tener acceso a su interior.

 **** Importante: solo se debe operar el horno vestido con guantes de protección térmica y delantal que proteja del derrame del contenido de las bandejas.***



1º) Abra un poco la puerta y espere la salida de calor y vapor del horno.



2º) Abra efectivamente el equipo.

01. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.2 Higienización

La higienización diaria y correcta es muy importante para la seguridad del equipo. Si fuera utilizado desincrustante líquido, vista el equipo de protección individual antes de iniciar el procedimiento: guantes de goma hasta el codo, anteojos de protección, máscara para proteger boca y nariz, y delantal no absorbente; conforme se ilustra abajo.









1.3 Gas

- En caso de pérdida de gas, suspenda inmediatamente la utilización del equipo y llame a la asistencia técnica.
- Caso suene la alarma y el mensaje de falta de gas: ERR GAS, aparezca en el panel, desconecte el equipo, inspeccione el sistema de gas y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, suspenda el uso del equipo y llame a la asistencia técnica.
- Semestralmente solicite una inspección de presión, mangueras, registros, válvulas y conexiones de la red por un técnico habilitado.
- Es obligatorio el uso de campana para eliminar los gases provenientes de la combustión. *(Vea los detalles en el manual de instalación).*

1.4 Energía Eléctrica

- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El horno debe poseer un disyuntor exclusivo.
- Solamente técnicos habilitados deben abrir el panel del equipo.
- Vea los detalles en el manual de instalación.

02. PRESENTACIÓN DEL EQUIPO

El centro de cocción TS- Technicook System, incorpora tres modos de operación:

1. Central de Cocción Inteligente: donde el operador apenas indica que alimento desea procesar, como por ejemplo: PESCADO ASADO (PIEZA GRANDE), con terminación externa “bien cocido”, y terminación interna “a punto”, y el equipo, sin necesidad de indicar cuantos pescados serán procesados, ni el peso de estos pescados (o pescado), el programa inteligente cuidará de todas las etapas de cocción, avisando al operador cuando el producto esté listo

2. Horno Combinado Normal: con los recursos de un horno de convección sumados a la generación automática y continua de vapor, donde el control del proceso de cocción se puede hacer por tiempo, o por la temperatura interna del alimento;

3. Operaciones Programadas: con su capacidad de almacenar 1000 recetas, cada una con hasta 12 pasos independientes, torna posible registrar un proceso de cocción- aquí llamado de “receta”, y volver a utilizarlo sin precisar volver a especificar cada paso. Así, por ejemplo, se puede registrar, con los siguientes pasos:

Receta: PERNIL ASADO

Paso 1: Calor seco de 200 °C, por 10 minutos para sellar (control por tiempo);

Paso 2: Vapor Combinado a 150 °C, con vapor de 30%, por 30 minutos, para iniciar de forma eficiente la cocción de la pieza, y;

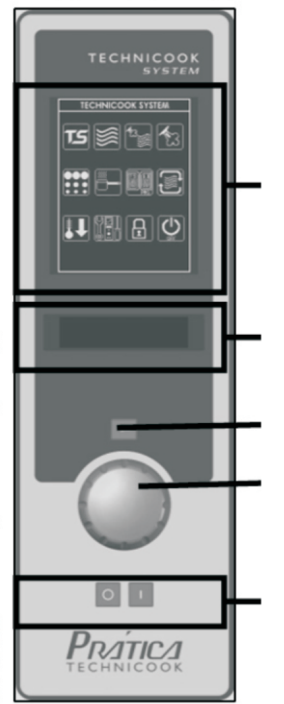
Paso 3: Calor Seco, a 150 °C, controlado por la temperatura interna del pernil, hasta que el interior de la pieza alcance los 80 °C.

Así, las próximas veces, bastará escoger entre las recetas registradas la de “pernil asado”, y el TS realizará todos los pasos automáticamente. Además de los modos explicados, existen funciones auxiliares, que son:

Enfriar Horno: para acelerar el enfriamiento del horno.
Auto- Limpieza: Con varias opciones de higienización.
Regeneración: para la regeneración de alimentos.
Sistema: para auto-diagnóstico del equipo.

Este manual presenta la operación del equipo en tres bloques correspondientes a los modos de operación arriba. Más el bloque correspondiente a las funciones complementarias.

03. PANEL DE CONTROL



El panel de comando del TS es compuesto de:

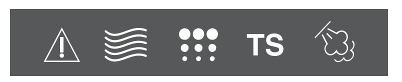
Área de Comando - TOUCH SCREEN- En esta área, tocando directamente en la pantalla, se comandan todas las funciones y formas de operación del TS.

Área de Información - LUCES DE AVISO- muestran la situación del horno:

Tecla “ENTER”- tecla opcional para activar un comando

Botón Giratorio - Usado para aumentar o disminuir valores: tiempo de cocción, regulación de temperatura, o nivel de vapor, etc.

Teclas de Conecta (I) y desconecta(O)



Área de Información del Panel LUCES DE AVISO

Las luces indicadas arriba se encienden conforme la tabla al lado:

	ATENCIÓN: indica que existe alguna condición de falla: falta de agua, o gas, o alguna condición interna irregular.
	Que la función “AIRE CALIENTE” está en operación, excepto cuando estuviera encendida al mismo tiempo que la luz “VAPOR”.
	Indica que la función “AUTO LAVADO” está en proceso.
TS	“TECHNICOOK SYSTEM” indica que el sistema inteligente de cocción está en acción.
	Indica que la función “VAPOR”, equivalente a agua hirviendo, está activa. Excepto cuando se enciende junto con la luz aire caliente.
OK	La operación escogida terminó satisfactoriamente.
+	VAPOR COMBINADO: Indica que el vapor combinado está en acción.

04. MENÚ PRINCIPAL

La pantalla touch screen mostrada abajo es la primera que se presenta al conectar el Technicook System. Por ella pueden ser accionados los modos operación del equipo.



Los ítems del menú que lo componen son:

TS - Para entrar en la central inteligente de cocción, conforme lo explicado en la presentación del equipo.

Horno Combinado - para accionar función por función del horno.

Mis Recetas - para programar, modificar programas, apagarlos o colocarlos en ejecución.

Enfriar Horno - acelera el proceso de enfriamiento de la cámara.

Auto Limpieza - permite escoger entre varios programas de auto limpieza.

Regenerar Alimentos - Varias opciones para regeneración de alimentos.

Sistema - da acceso al auto diagnóstico del equipo.

SAC - Información sobre como entrar en contacto con el Soporte al Cliente.

Desconectar - Botón alternativo al (0). Para desconectar el equipo



Al presionar la tecla OFF, el equipo demorará unos minutos en desconectarse totalmente. Esto es normal y necesario.

05. MODO TECHNICOOK SYSTEM

Introducción

El TS- Technicook System es el sistema de cocción inteligente desarrollado por Prática. Con este sistema, basta que el operador indique:

1) Que tipo de alimento: pescado, carnes, legumbres, u otro cualquiera; quiere procesar;
2) Cual es el tipo de proceso: si es asado, o cocido, por ejemplo, y;
3) Como desea la terminación: bien cocido, mal cocido, a punto, por ejemplo.

Y el propio equipo cuidará de:
a. Precalentar el horno, si fuera necesario;
b. Avisar al operador que está pronto para recibir el alimento para procesarlo
c. Realizar el(los) proceso(s) necesario(s) para obtener el resultado deseado por el operador
d. Avisar al operador cuando el alimento esté listo.

- ☑ La mayor parte de las operaciones Technicook System requiere el uso de la sonda de núcleo.
- ☠ Tenga cuidado al manipularla, pues puede estar muy caliente
- ☑ En todo el sistema Technicook, presione el ícono ▶ para confirmar, o presione para volver al ⮌ menú.

1. Como operar el TS

1er. PASO - ENTRAR AL TS
Tocar TS en el menú principal

2do. PASO- ESCOGER CATEGORÍA DE ALIMENTO
La pantalla inicial del TS-Technicook System muestra ocho categorías de alimentos, conforme la ilustración al lado.



3er. PASO - ESCOGER ALIMENTO
Cada categoría tiene una serie de preparaciones. En “Asados”, por ejemplo, tendremos 14 opciones: Piezas Grandes, Piezas pequeñas, Lechón, Pernil con Cuero, Costilla Porcina, Costilla al Vapor, Cupim, Peceto, Colita de Cuadril/Vacio, Calabresa Feteada, Hamburguesa, Longaniza Toscana, Salchichas, Finalizar Carnes, Lomo Porcino/Bondiola, y Lomo.

05. MODO TECHNICOOK SYSTEM

4to PASO- ESCOGER TERMINACIÓN

Terminación Externa:
Toque "Claro", "Medio", u "Oscuro" en la pantalla
Ajuste Fino: Girando el botón, efectúe el ajuste fino de la terminación
Terminación Interna ***(Solo para algunas preparaciones)***
Toque "Mal Cocido", "A Punto", o "Bien Cocido"
Ajuste Fino: Girando el botón, haga el ajuste fino de terminación

Para confirmar: ▶ Para volver al menú: ⮌





05. MODO TECHNICOOK SYSTEM

COMPLEMENTOS	Arroz Natural	Rápido/Normal/Lento	
	Arroz Integral	Rápido/Normal/Lento	
	Papas Cocidas	Rápido/Normal/Lento	
	Papa Pre-Frita	Rápido/Normal/Lento	
	Legumbres Hojas	Rápido/Normal/Lento	
	Legumbres Duras	Rápido/Normal/Lento	
	Legumbres en General	Rápido/Normal/Lento	
	Granos	Rápido/Normal/Lento	
	Tartas	Claro/Medio/Oscuro	
	Kibe de Forma	Claro/Medio/Oscuro	
	Tortas y Quiches	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
ASADOS	Gratinar con Sonda	Claro/Medio/Oscuro	Caliente / Al punto
	Gratinar en general	Rápido/Normal/Lento	
ASSADOS	Piezas Grandes	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Piezas Pequeñas	Rápido/Normal/Lento	Mal cocido / Al punto
	Lechón	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Pernil con Cuero	Rápido/Normal/Lento	Mal cocido / Al punto
	Costillitas de Cerdo	Claro/Medio/Oscuro	
	Costilla al Vapor	Rápido/Normal/Lento	
	Cupim	Rápido/Normal/Lento	
	Peceto	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Colita de Cuadril / Vacio	Rápido/Normal/Lento	Mal cocido / Al punto
	Calabresa Fetiada	Rápido/Normal/Lento	
	Hamburguesa	Claro/Medio/Oscuro	
	Longaniza Toscana	Rápido/Normal/Lento	Mal cocido / Al punto
	Salchicha	Rápido/Normal/Lento	
	Terminar	Claro/Medio/Oscuro	
PARRILLAS	Empanado Natural	Claro/Medio/Oscuro	
	Empanado Pre-Frito	Claro/Medio/Oscuro	
	Filetes Finos	Claro/Medio/Oscuro	
	Filete Marinado	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Filete Natural	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
PESCADOS	Empanado Natural	Claro/Medio/Oscuro	
	Empanado Pre Frito	Claro/Medio/Oscuro	
	Pescado Grande Asado	Claro/Medio/Oscuro	
	Pescado Pequeño Asado	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Pescado Grillado Postas	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Frutos de Mar al vapor	Al dente/A punto/Bien Cocido	
	Pescado Rehogado	Rápido/Normal/Lento	Mal cocido / Al punto
	Pescado al Vapor	Rápido/Normal/Lento	Pre-cocido / Al punto
AVES	Empanado Natural	Claro/Medio/Oscuro	
	Empanado Pre-Frito	Claro/Medio/Oscuro	
	Filetes Finos	Claro/Medio/Oscuro	
	Filete Marinado	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Filete Natural	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
ESPECIALES	Empanado Natural	Claro/Medio/Oscuro	
	Empanado Pre-Frito	Claro/Medio/Oscuro	
	Filetes Fritos	Claro/Medio/Oscuro	
	Filetes Marinados	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto
	Filete Natural	Claro/Medio/Oscuro	Mal cocido / Al punto

06. MODO HORNO COMBINADO

Introducción

En el modo combinado el operador puede determinar específicamente que operación quiere realizar especificando:

Temperatura de la Cámara: de 50°C hasta 250°C
Nivel de Humedad: desde 0% (seco), hasta 100%
Control por Tiempo: Cuantos minutos debe durar la operación, desde 1 minuto hasta 300 minutos (5 horas).
O
Control por Temperatura Interna: especificando hasta que temperatura interna debe llegar el alimento para finalizar el proceso. Para facilitar el uso, o para un mejor control, algunos procesos ya están pre-programados, como se verá a continuación.

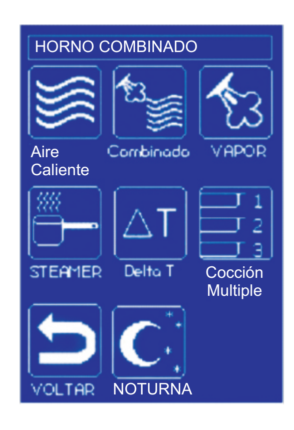
Operación

Se entra al modo horno combinado tocando el ícono.

Las opciones de la figura al lado aparecerán. 

☑ OBS: en todas las pantallas de opciones, el ícono ⮌ hará volver al menú anterior, o sea, desistir de la operación

En este manual no se tratarán las aplicaciones culinarias específicas de cada ítem del menú. A no ser que se trate de una función diferente de las que normalmente se encuentran en hornos combinados profesionales. Los aspectos culinarios son tratados en materiales didácticos específicos, como en el manual de recetas.



06. MODO HORNO COMBINADO

Opción Aire Caliente 

Al tocar el ícono de Aire Caliente arriba, el siguiente menú se abrirá:



Toque	Para	Obs.
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Salir de la función y volver al menú	
	Iniciar Función, o Pausa si el equipo está en operación	
	Verificar la temperatura dentro de la cámara	

(*)Si la opción es tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

Opción Combinado 

Al tocar el ícono de la opción arriba, el siguiente menú se abrirá:



Toque	Para	Obs.
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Optar entre control por tiempo o por sonda (*)	
	Regular nivel de vapor de 0% hasta 100%	
	Salir de la función y volver al menú	
	Iniciar Función, o Pausa, si el equipo está en operación	
	Verificar la temperatura dentro de la cámara	

(*)Si la opción es tiempo, el ícono aparecerá la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

06. MODO HORNO COMBINADO

Opción Vapor 

Al tocar el ícono de Vapor arriba, el siguiente menú se abrirá:



Toque	Para	Obs.
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Optar entre control por tiempo o por sonda	
	Regular nivel de vapor de 0% hasta 100%	
	Salir de la función y volver al menú	
	Iniciar Función, o Pausa, si el equipo está en operación	
	Verificar la temperatura dentro de la cámara	

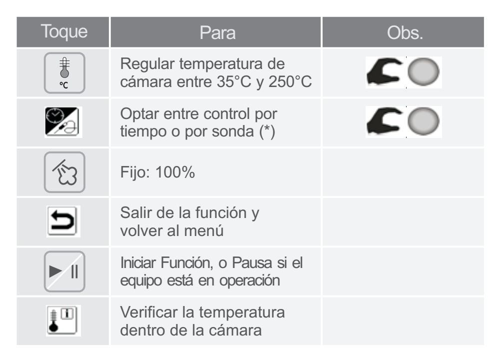
(*)Si la opción es tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

---

Función Steamer 

En la función Steamer solo el vapor es generado, no hay circulación forzada de aire. Pensada para la cocción muy delicada, o como baño-maría.





Toque	Para	Obs.
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Optar entre control por tiempo o por sonda (*)	
	Fijo: 100%	
	Salir de la función y volver al menú	
	Iniciar Función, o Pausa si el equipo está en operación	
	Verificar la temperatura dentro de la cámara	

(*)Si la opción es tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

06. MODO HORNO COMBINADO

Función Delta T ΔT

En esta función el equipo mantiene constante la diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y el núcleo del alimento. Por lo tanto, solo puede ser accionada en conjunto con la sonda de núcleo.

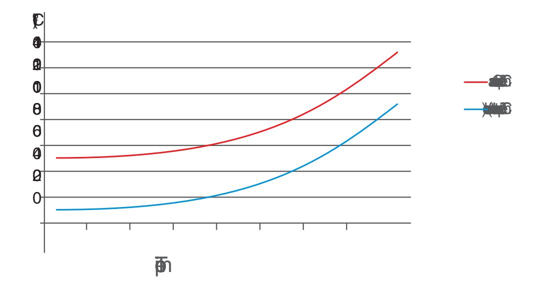


Toque	Para	Obs.
	Regular Diferencia de Temperatura	
	Regular la temperatura máxima interna a que se quiere llegar	
	Regular vapor de 0% a 100%	
	Salir de la función y volver al menú	
	Iniciar Función, o Pausa, si el equipo está en operación	
	Verificar la temperatura dentro de la cámara	

(*)Si la opción es tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

Por ejemplo, si determinamos que:
1. El Delta T sea de 50°C, y que
2. El proceso debe parar cuando el interior del alimento llega a 80 °C
3. Grado de humedad en la cámara de 60%
Cuando colocamos una pieza de carne a 3°C, el equipo comenzará el proceso con 53°C, o sea los 3°C de la carne más los 50 grados ajustados para el Delta T.
Conforme la temperatura en el núcleo del alimento vaya subiendo, la temperatura de la cámara subirá también. Siempre manteniendo la diferencia de 50°. En este ejemplo, como el proceso fue regulado para parar a los 80°C, la temperatura de la cámara subirá gradualmente hasta llegar a los 130°C, 80°C de la temperatura del alimento, más los 50°C del Delta T.

El gráfico siguiente ilustra este proceso

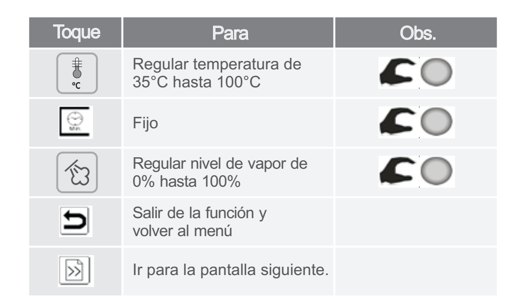


06. MODO HORNO COMBINADO

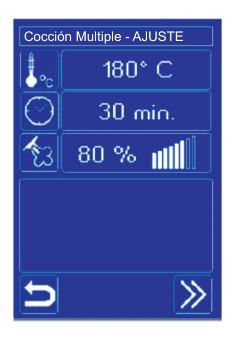
Función Cocción Múltiple 

Con la función cocción múltiple podemos controlar el tiempo de cada bandeja gastronorm- GN de forma independiente. Si colocamos para cocer, por ejemplo, Coliflor, que tiene una cocción más rápida, Papa en cubos, arroz, y habas, que son más duras y demoradas, podemos determinar el tiempo para cada bandeja, y el equipo, al terminar cada tiempo respectivo, dará la alarma e informará cual de los alimentos ya está listo.

La función cocción múltiple tiene dos pantallas:
- Una para determinar cuál será el proceso: temperatura y grado de humedad,
La segunda pantalla permite determinar el tiempo de cada bandeja.mplo
Primeira tela- configuração do processo

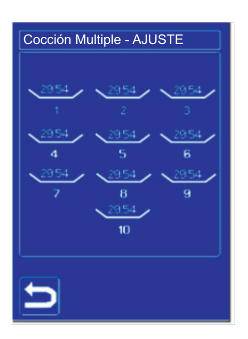


Toque	Para	Obs.
°C	Regular temperatura de 35°C hasta 100°C	
	Fijo	
	Regular nivel de vapor de 0% hasta 100%	
	Salir de la función y volver al menú	
	Ir para la pantalla siguiente.	



(*)Si la opción fuera tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

Los números representan las bandejas, “1” la bandeja más alta, “2” la que viene luego abajo, y así en adelante.
Para regular el tiempo de cada bandeja, basta tocar la figura correspondiente y con el botón giratorio, regular el tiempo que se desea.



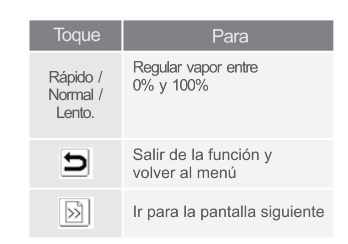
06. MODO HORNO COMBINADO

Función Cocción Nocturna 

La función Cocción nocturna es para una cocción lenta, con vapor y baja temperatura. Indicado para carnes duras, como costillas, o cupim, por ejemplo.

Después de tocar la siguiente pantalla se presentará





Toque	Para
Rápido / Normal / Lento.	Regular vapor entre 0% y 100%
⮌	Salir de la función y volver al menú
»	Ir para la pantalla siguiente

Presionada la opción “continuar”, la siguiente pantalla de control aparecerá:

La operación no tiene un tiempo definido. El tiempo será cronometrado hasta que el operador presione “continuar”

Típicamente, una o más piezas pueden estar de 6 a 12 horas en este proceso. Después, si fuera necesario, coloque al alimento para terminación externa con aire caliente.



07. PROGRAMACIÓN Y USO DE RECETAS

Introducción 

Por la programación de recetas, el usuario puede registrar un proceso de cocción con hasta OCHO pasos independientes, cada uno con su temperatura y nivel de vapor propios, y cada uno con su control específico por tiempo, o por temperatura interna. El equipo permite registrar MIL recetas.

Vamos a utilizar el siguiente ejemplo dado para mostrar cómo se hace la programación.

Receta: PERNIL ASADO
Paso 1: Calor seco de 200 °C, por 10 minutos para sellar (control por tiempo);
Paso 2: Vapor Combinado a 150 °C, con vapor de 30%, por 30 minutos, y;
Paso 3: Calor Seco, a 150 °C, controlado por la temperatura interna de la pieza, hasta que el núcleo alcance los 80 °C.

Inclusión de Receta

Después de tocar en la opción “Recetas” en el menú inicial, la siguiente pantalla se presentará:

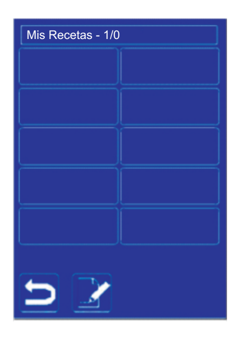
Al lado del título “mis recetas”, el número N/T, que en este caso es 1/0, indica cuantas páginas de recetas están registradas.

Para iniciar la inclusión de la receta, toque

La primera cosa a incluir es el nombre de la receta (observe la pantalla al lado):

Si quisiera escribir una letra mayúscula, presione... A.Z
(Ya presionada en este caso)

Para letras minúsculas............... a.z
Para guarismos 0.9





Tocando las flechas, las señales se adelantarán, o retrocederán.
Al llegar al símbolo deseado, presione la letra, y ella será incluida en la línea de arriba, para borrar las últimas letras digitadas, toque “**C**” hasta eliminar todas las letras no deseadas, para introducir espacio, toque en el área “Espacio”.

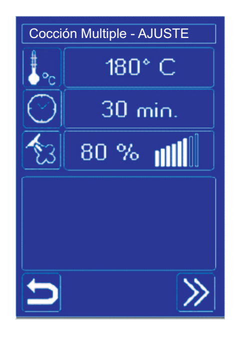


07. PROGRAMACIÓN Y USO DE RECETAS

Para incluir el primer paso, toque .

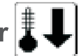
La siguiente pantalla aparecerá:

Toque	Para	Obs.
	Regular temperatura de cámara entre 35°C y 250°C	
	Optar entre control por Tiempo o por sonda (*)	
	Regular nivel de vapor de 0% hasta 100%	
	Terminar la Receta.	
	Confirmar paso y pasar al siguiente	




(*)Si la opción fuera tiempo, el ícono aparecerá a la izquierda, si fuera temperatura interna, aparecerá el ícono

08. OTRAS FUNCIONES

Función Enfriar 

Para acelerar el enfriamiento de la cámara de cocción cuando se quiere, por ejemplo, pasar de un proceso más caliente a un proceso de temperatura más baja
Al tocar el ícono “Enfriar” en el menú principal, la siguiente pantalla aparecerá:



Al abrir la puerta, la turbina funcionará y acelerará el enfriamiento de la cámara. La disminución de la temperatura será mostrada en el ángulo superior derecho. Al llegar a la temperatura deseada, simplemente cierre la puerta del horno y el proceso parará.

Si la puerta no es cerrada, el proceso seguirá hasta que la temperatura de la cámara llegue a los 30°C.

Si se intenta el enfriamiento comenzando abajo de 30°C, el mensaje «**¡El Horno ya está frío!**» aparecerá.

09. AUTO LIMPIEZA

Al escoger la opción auto-limpieza en el menú principal, la siguiente pantalla se presentará:

Las seis opciones presentadas deben ser escogidas conforme abajo:

1. Higienización Manual: Hay necesidad del enjuague manual con la manguera
2. Rápida: Es utilizada después de cocciones que utilizaron solamente la función Vapor y no eliminan eficientemente grasas.
3. Leve: Utilizada después de asados que, tampoco eliminaron grasas
4. Moderada: Para suciedades en general, principalmente después de preparaciones que liberaron pequeñas cantidades de grasas.
5. Media: Después de asados que liberaron cantidades significativas de grasas.
6. Pesada: Cuando el equipo fue demasiado utilizado y está impregnado de incrustaciones de grasas.



Porqué y Como Hacer la Higienización:

Es imprescindible para un buen funcionamiento y para la conservación de su equipo que el mismo sea limpiado diariamente porqué:

Restos de grasas acumuladas provocan alteraciones de sabor en los alimentos y pueden producir riesgo de incendio.

La higienización solo podrá tener inicio con el equipo abajo de 70 ºC. Caso el equipo estuviera demasiado caliente, aparece en el display “horno caliente”. Accionar la función “Enfriar” en la página inicial.

Retire todas las gns del interior del equipo. Pueden permanecer allí solamente rejillas de acero inoxidable y rejillas con torres (usadas para la preparación de pollo asado).

Durante las pausas de funcionamiento superiores a 6 horas, mantenga la puerta de su equipo entreabierta.

Nunca utilice cuchillas, espátulas, polvos abrasivos desincrustantes ácidos, con colorantes o clorados en el procedimiento.

No arroje agua fría sobre el vidrio caliente

No arroje agua en la superficie externa de su equipo. Tanto el vidrio como la superficie externa deben ser limpiados con paño húmedo y detergente.

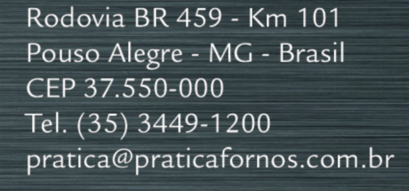
Certifíquese siempre de la remoción integral de residuos de desincrustantes antes de iniciar algún proceso de cocción.

Procedimiento
Enfriar el Equipo de ser necesario ▶ Rociar desengrasante en toda la superficie interna, incluso detrás de la placa protectora de la turbina. ▶ Cerrar. ▶ Accionar el tipo de limpieza deseada ▶ Caso sea necesario, Remover con esponja no metálica la suciedad más adherida.

CÓDIGO

760.031

VERSIÓN FEBRERO 2011





www.praticafornos.com.br